

# CONSULTA PÚBLICA DOS CONSUMIDORES DE CARNE SUÍNA NA REGIÃO DO CAMPO DAS VERTENTES

\*Ana Karolina de Souza Silva<sup>1</sup>; Sergio de Miranda Pena<sup>2</sup>; Daniela Lúcia de Melo<sup>1</sup>; Edna da Cruz Medeiros<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Graduandas em Zootecnia, IF Sudeste MG Campus Rio Pomba

<sup>2</sup>Professor do Departamento de Zootecnia, IF Sudeste MG Campus Rio Pomba  
ana.karolinasouza@hotmail.com

## Resumo

Objetivou-se avaliar o perfil de consumidores da carne suína da região do Campo das Vertentes. Foi realizada a partir da ferramenta Google Formulários e enviada virtualmente aos habitantes da região do Campo das Vertentes para ser respondido. Desde muito tempo a sociedade vem alimentando os mitos sobre a carne suína possuir um alto teor de colesterol e transmitir doenças. O tipo de abate realizado nos animais tem sido um assunto muito discutido e que causa bastante influência na hora dos consumidores escolherem o tipo de carne que desejam consumir. Uma carne preparada devidamente, desde o abate até o preparo do consumidor final tem poucas chances de transmitir enfermidades. Antigamente, a carne suína era bastante gordurosa, mas com os trabalhos de melhoramento genético, hoje em dia, é possível comparar o nível de colesterol existente nelas com o de outras carnes. Alguns cortes de frango e bovino possuem taxa de colesterol mais alto que a carne suína, por exemplo. Na pesquisa, 67,8% das pessoas dizem que a carne suína possui um alto teor de colesterol e 41,3% dizem transmitir algum tipo de enfermidade. Os consumidores de carne suína da região do Campo das Vertentes acreditam que a carne suína apresenta alto teor de colesterol. A carne de frango é a mais preferida entre os entrevistados.

**Palavras-chave:** *mito; perfil; porco*

## Introdução

O Brasil é o quarto maior produtor e exportador de carne suína no mundo, ficando atrás da China, União Europeia e Estados Unidos. De acordo com o relatório anual da ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal), em 2016, 80,4% da produção brasileira de carne suína foi destinada ao mercado interno e 19,6% para exportações. Em 2016, os brasileiros consumiram 14,4 kg de carne suína por habitante. Minas Gerais corresponde a 11% do abate total do país e a 3,03% da exportação e segundo o IBGE, 2016, a região do Campo das Vertentes correspondeu a 13% da produção do estado em 2016. Diante do exposto, objetivou-se avaliar o perfil de consumidores da carne suína da região do Campo das Vertentes.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada entre os dias 26 de fevereiro e 05 de março de 2018, através de um questionário com perguntas objetivas e subjetivas. Foi realizada a partir da ferramenta Google Formulários e enviada virtualmente aos habitantes da região do Campo das Vertentes para ser respondido. Os resultados obtidos foram tabulados e avaliados por meio de análise percentual.

## Resultados e Discussão

Foram entrevistadas 155 pessoas, onde, 46,7% (n=71) eram do sexo feminino e 53,3% (n=81) do sexo masculino, com idades entre 18 e 50 anos. Dos indivíduos entrevistados, 70,5% (n=103) possuem uma renda mensal entre 1 – 2 salários mínimos, 15,8% (n=23) entre 3 – 4 salários mínimos e 13,7% (n=20) possuem mais de 4 salários. Dessas pessoas 53,6% (n=81) possuem apenas ensino médio, 33,1% (n=50) graduação e 8,6% (n=13) pós-graduação. Em relação à frequência de consumo, 58,7% (n=88) alegaram comer carne, independente de espécie, todos os dias da semana, 26,7% (n=40) comem três vezes por semana, 8,6% (n=13) comem duas vezes por semana e 6% (n=9) comem apenas uma vez. Em questões do tipo de carne a ser consumida a maioria (39,7%) tem preferência por carne de frango, logo depois 31,8% das pessoas preferem a carne suína e por ultimo 21,2% carne bovina, 7,3% diz não ter uma preferência específica. Marçal, Abreu, Cheung e Kiefer (2016) em estudo semelhante, também encontraram uma maior preferência pela carne de frango, porém, foi seguida pela de bovinos e logo após, por suínos. O maior motivo por essa preferência, aparentemente tem sido a qualidade da carne, visto que para a maioria das pessoas, a carne de frango é a mais saudável de ser consumida.

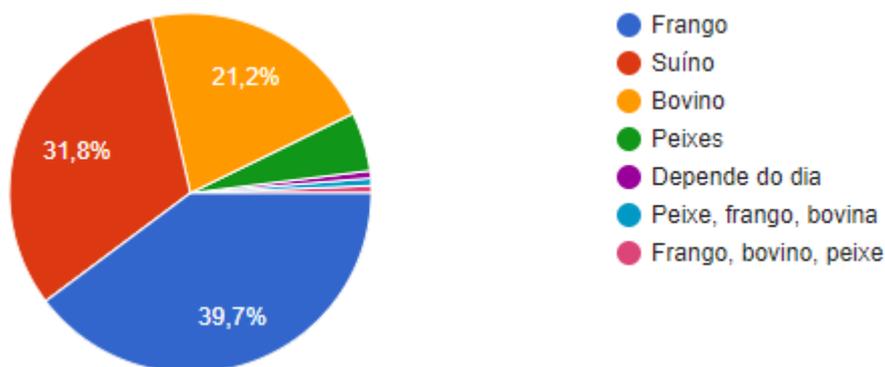


Figura 1 – Preferência dos consumidores quanto ao tipo de carne

O tipo de abate realizado nos animais tem sido um assunto muito discutido e que causa bastante influência na hora dos consumidores escolherem o tipo de carne que desejam consumir. Das 155 respostas obtidas, apenas 85 (54,7%) pessoas sabem o que significa abate humanitário e entre elas ficou muito dividida a questão de qual animal possui um abate menos humanitário. Para os entrevistados, o abate menos humanitário tem sido com os bovinos, 31,5% das respostas, frangos com 27%, suínos com 21,3%, peixes com 18% e os demais divididos entre coelhos e equinos.

Foi avaliada também a percepção das pessoas quanto a carne menos saudável, sendo que 47,5% das pessoas consideram a carne suína, 11,9% alegaram ser a de bovinos, 10,6% a carne de frango. Uma pequena porcentagem diz ser a de peixes e pouco mais de 24,5% não acha nenhuma menos saudável que a outra. Além disso, na opinião das pessoas sobre a transmissão de doenças, a carne suína também obteve um resultado negativo, ficando com 46,4% dos votos. Logo depois, 17,2% votaram na carne de frango, 14,6% na carne de boi, 4,6% nos peixes e 15,9% acha que nenhuma delas transmite algum tipo de doença. Oliveira et al. (2018) relata que encontrou em sua pesquisa, uma maioria de pessoas que também alegam que a carne suína é a maior transmissora de doenças e ainda cita que esses conceitos são passados de geração a geração e ainda enfatizados pelos médicos, o que mostra que ainda mais é preciso realizar trabalhos de conscientização para mudar este conceito dentro a população.

Desde muito tempo a sociedade vem alimentando os mitos sobre a carne suína possuir um alto teor de colesterol e transmitir doenças. Uma carne preparada devidamente, desde o abate até o preparo do consumidor final tem poucas chances de transmitir enfermidades. Antigamente, a carne suína era bastante gordurosa, mas com os trabalhos de melhoramento genético, hoje em dia, é possível comparar o nível de colesterol existente nelas com o de outras carnes. Alguns cortes de frango e bovino possuem taxa de colesterol mais alto que a carne suína, por exemplo. Na pesquisa, 67,8% das pessoas dizem

que a carne suína possui um alto teor de colesterol e 41,3% dizem transmitir algum tipo de enfermidade. Santos et al (2011) também encontrou em seu trabalho, uma porcentagem de pessoas que dizem que a carne possui alto teor de colesterol, porém, o principal motivo para não consumir, foi por não apreciar a carne.

Na Tabela 1 listamos alguns motivos para não comprar a carne suína e as respostas quanto essa questão:

Tabela 1- Motivos relatados pelos entrevistados para não consumir a carne suína

Motivo	%	Número de pessoas
Questões de saúde	21,2	31
Carne gordurosa	30,1	44
Não aprecia o seu sabor	8,9	13
Possui nojo	1,4	2
Restrição médica	11,6	17
Não aprecia o cheiro	4,8	7
É vegetariano	1,4	2
Questões ideológicas	1,4	2
Preço	10,3	15
Textura	6,2	9
Indigesta	2,7	4
Nenhuma das demais opções	40,4	59

### **Conclusões**

Os consumidores de carne suína da região do Campo das Vertentes acreditam que a carne suína apresenta alto teor de colesterol. A carne de frango é a mais preferida entre os entrevistados.

### **Referências bibliográficas**

ABPA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (São Paulo). 2017 Relatório Anual. 2017. Disponível em: [http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c\\_final\\_abpa\\_relatorio\\_anual\\_2016\\_portugues\\_web\\_reduzido.pdf](http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web_reduzido.pdf). Acesso em: 14/01/2018 às 11:30

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Indicadores IBGE. Estatística da Produção Pecuária Municipal/2016

OLIVEIRA, Aracele Prates et al. PRINCIPAIS ASPECTOS CONSIDERADOS POR CONSUMIDORES NA AQUISIÇÃO E CONSUMO DE CARNE SUÍNA EM COLÔNIA DO PIAUÍ-PI. Arquivos de Ciências Veterinárias e Zootecia da UNIPAR, v. 20, n. 2, 2018

MARÇAL, Danilo Alves et al. Consumo da carne suína no Brasil: aspectos simbólicos como determinantes dos comportamentos. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v. 9, n. 4, p. 989-1005, 2016.

ROCHA, Talita de Oliveira Freitas et al. PERFIL DO CONSUMIDOR E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARNES EM AQUIDAUANA-MS. ANAIS DO SEMEX, n. 9, 2016.